

FURU

Restauracja **FURU** to miejsce inspirowane naturą.

Otaczające restaurację sosny, które są genezą dla nazwy tego miejsca, odzwierciedlają naszą filozofię – autentyczność i szacunek do sezonowych oraz lokalnych produktów. Za kulinarną stronę FURU odpowiada Szef Kuchni Rafał Durka, który łączy nowoczesne techniki z lokalnymi produktami, tworząc dania pełne smaku i harmonii.

Zapraszamy do świata FURU – gdzie natura spotyka się z kulinarną sztuką.

FURU Restaurant is a place inspired by nature. The surrounding pine trees, which are the origin of the restaurant's name, reflect our philosophy – authenticity and respect for seasonal and local ingredients.

The culinary side of FURU is led by Chef Rafał Durka, who combines modern techniques with local products to create dishes full of flavor and harmony. Welcome to the world of FURU – where nature meets culinary art.

Das Restaurant **FURU** ist ein von der Natur inspirierter Ort.

Die Pinien, die das Restaurant umgeben und zugleich Inspiration für seinen Namen sind, spiegeln unsere Philosophie wider – Authentizität und Respekt gegenüber saisonalen und regionalen Produkten. Für die kulinarische Seite von FURU zeichnet Küchenchef Rafał Durka verantwortlich. Er verbindet moderne Techniken mit regionalen Produkten und kreiert Gerichte voller Geschmack und Harmonie. Willkommen in der Welt von FURU – wo Natur auf kulinarische Kunst trifft.



Restauracja czynna

Niedziela - Czwartek: 13:00 - 22:00

Piątek - Sobota: 13:00 - 23:00

Informacja o alergenach jest dostępna na życzenie.

The restaurant is open

Sunday - Thursday: 13:00 - 22:00

Friday - Saturday: 13:00 - 23:00

Allergy information is available upon request.

Das Restaurant ist geöffnet

Sonntag - Donnerstag: 13:00 - 22:00 Uhr

Freitag - Samstag: 13:00 - 23:00 Uhr

Informationen zu Allergenen sind auf Anfrage erhältlich.

🥛 bez laktozy | lactose-free | laktosefrei

🌾 bez glutenu | gluten-free | glutenfrei

🌱 vegetariańskie | vegetarian | vegetarisch

PRZYSTAWKI STARTRES VORSPEISEN

🍷 Śledź matias marynowany w smażonej cebuli, kwaśna śmietana 42 PLN
z prażoną renetą, chrust z pora
Pickled matias herring with fried onion, sour cream with roasted rennet apple,
leek crisp
In gebratenen Zwiebeln mariniertes Matias-Hering, saure Sahne mit geröstetem
Renet-Apple, Frittiertes Lauch

🍷 Krewetki w beurre blanc z czosnkiem i pietruszką 68 PLN
Prawns in beurre blanc with garlic and parsley
Garnelen in Beurre blanc mit Knoblauch und Petersilie

🍷 Carpaccio z ośmiornicy z piklowanym fenkułem, szalotką i chilli 62 PLN
Octopus carpaccio with pickled fennel, shallot and chili
Carpaccio vom Tintenfisch mit eingelegtem Fenchel, Schalotten und Chili

Foie grass, cebula konfitowana w miodzie gryczanym z gorczycą, 72 PLN
gruszka w syropie z pędów sosny z octem balsamicznym, chrupiące pieczywo żytnie
Foie gras, onion confit in buckwheat honey with mustard, pear in pine shoot syrup
with balsamic vinegar, crispy rye bread
Foie gras, in Buchweizenhonig mit Senfkörnern konfierte Zwiebeln, Birne in Sirup aus
Kiefernspitzen mit Balsamico-Essig, knuspriges Roggenbrot

🍷 Tatar z polskiej wołowiny, chrust ziemniaczany, szalotka, marynowane borowiki, 64 PLN
domowa musztarda z białej gorzycy z octem piwnym, ogórki kiszane i kapary
Polish beef tartare, potato crisp, shallot, marinated porcini mushrooms, homemade
white mustard with beer vinegar, pickled cucumbers and capers
Tatar aus polnischem Rindfleisch, Kartoffelstreifen, Schalotten, marinierte Steinpilze,
hausgemachter Senf aus weißem Senfkorn mit Bieressig, eingelegte Gurken und
Kapern

ZUPY SOUPS SUPPEN

- ☞ Krem z dyni, tofu wędzone z olejem z pestek dyni, ciasteczka dyniowe z chili 32 PLN
Pumpkin cream soup, smoked tofu with pumpkin seed oil, pumpkin cookies with chili
Kürbiscremesuppe, geräucherter Tofu mit Kürbiskernöl, Kürbisplätzchen mit Chili
- ☞ Rosół z kaczki z pierożkami 32 PLN
Duck broth with dumplings
Entenbrühe mit kleinen Teigtaschen
- ☞ Żurek z purée ziemniaczanym, okrasa z białej kiełbasy i borowików 32 PLN
Sour rye soup (żurek) with potato purée, white sausage and porcini mushroom garnish
Sauermehlsuppe mit Kartoffelpüree, einer Einlage aus weißer Wurst und Steinpilzen

MAKARONY PASTA TEIGWAREN

- ☞ ☞ Risotto dyniowe z kurkami 48 PLN
Pumpkin risotto with chanterelles
Kürbisrisotto mit Pfifferlingen
- Spaghetti z krewetkami, chilli, kaparami, rukolą z polskim serem Bursztyn 82 PLN
24-miesięcznym
Spaghetti with prawns, chili, capers, arugula and 24-month Polish Bursztyn cheese
Spaghetti mit Garnelen, Chili, Kapern, Rucola und 24 Monate gereiftem polnischem Bursztyn“-Käse
- Kołoduny z baraniną, sos z suszonych borowików z kwaśną śmietaną 52 PLN
Mutton dumplings (kołoduny), dried porcini mushroom sauce with sour cream
Teigtaschen mit Lammfleisch, Soße aus getrockneten Steinpilzen mit saurer Sahne

DANIA GŁÓWNE RYBNE MAIN FISCH COURSES FISCHHAUPTGERICHTE

-  Dorsz smażony, warzywa okopowe z tymiankiem, sos krewetkowy z żółtymi pomidorami
Fried cod, root vegetables with thyme, prawn sauce with yellow tomatoes
Gebratener Kabeljau, Wurzelgemüse mit Thymian, Garnelensoße mit gelben Tomaten

78 PLN
-  Sandacz zapiekany, karczochy z ziemniakami i szalotkami, sos winno-maślany z kawiozem
Baked zander, artichokes with potatoes and shallots, butter-wine sauce with caviar
Überbackener Zander, Artischocken mit Kartoffeln und Schalotten, Wein-Butter-Soße mit Kaviar

78 PLN
-  Grillowana ośmiornica, warzywa duszone w oliwie z vinaigrette
Grilled octopus, vegetables stewed in olive oil with vinaigrette
Gegrillter Tintenfisch, in Olivenöl geschmortes Gemüse mit Vinaigrette

98 PLN

DANIA GŁÓWNE MIĘSNE MEAT MAIN COURSES FLEISCHHAUPTGERICHTE

- 🍴

Filet z kaczki sous-vide, purée z selera, cykoria i jarmuż z miodem, sos żurawinowy 72 PLN

Sous-vide duck fillet, celeriac purée, chicory and kale with honey, cranberry sauce

Sous-vide-gegartes Entenfilet, Selleriepüree, Chicorée und Grünkohl mit Honig, Preiselbeersauce
- Schab z kością, purée maślane z prażoną cebulą, kiszona kapusta zasmażana z suszonymi morelami 64 PLN

Bone-in pork loin, buttery purée with roasted onion, fried sauerkraut with dried apricots

Schweinekamm mit Knochen, Butterpüree mit gerösteten Zwiebeln, gebratener Sauerkraut mit getrockneten Aprikosen
- 🍴

Stek z polędwicy wołowej rasy limousine, purée z pietruszką, brązowe pieczarki z tymiankiem, ciemny sos z redukcją z czerwonego wina 130 PLN

Limousin beef tenderloin steak, potato purée with parsley, chestnut mushrooms with thyme, red wine reduction jus

Steak vom Limousine-Rinderfilet, Püree mit Petersilie, braune Champignons mit Thymian, dunkle Sauce mit Rotweinreduktion
- 🍴

Tomahawk stek, frytki, warzywa smażone z ziołami, brązowe pieczarki z tymiankiem, kukurydza, sos z marynowanym zielonym pieprzem 420 PLN

Tomahawk steak, French fries, vegetables fried with herbs, brown button mushrooms with thyme, corn, marinated green peppercorn sauce

Tomahawk-Steak, Pommes frites, gebratenes Gemüse mit Kräutern, braune Champignons mit Thymian, Mais, Sauce mit mariniertem grünem Pfeffer

DODATKI SIDES BEILAGEN

🍷	🥕	Warzywa sezonowe w białym winie z czosnkiem, masłem i pietruszką Seasonal vegetables in white wine with garlic, butter and parsley Saisonales Gemüse in Weißwein mit Knoblauch, Butter und Petersilie	24 PLN
🍷	🥗	Salaty z warzywami i oliwą Mixed salads with vegetables and olive oil Salate mit Gemüse und Olivenöl	20 PLN
🍷	🥔	Ziemniaki z masłem i koprem Potatoes with butter and dill Kartoffeln mit Butter und Dill	25 PLN
🍷	🥕	Purée maślane z koprem Buttery purée with dill Butterpüree mit Dill	20 PLN
🍷	🍷	Frytki French fries Pommes frites	20 PLN

DESERY DESSERTS DESSERTS

Ø	Monoporcja z białej czekolady z nadzieniem mango-marakuja White chocolate monoportion with mango-passion fruit filling Einzelportion aus weißer Schokolade mit Mango-Passionsfrucht-Füllung	28 PLN
Ø	Zapieczone ciastko czekoladowe z belgijską płynną czekoladą, sos truskawkowy Baked chocolate fondant with liquid Belgian chocolate, strawberry sauce Überbackenes Schokoladenküchlein mit belgischer Flüssigschokolade, Erdbeersauce	36 PLN
☼ Ø	Sernik Baskijski Basque cheesecake Baskischer Käsekuchen	26 PLN
☼ Ø	Cannoli pistacjowe Pistachio cannoli Pistazien-Cannoli	26 PLN
☼ Ø	Tarta lemon curd Lemon curd tart Lemon-Curd-Tarte	28 PLN
Ø	Tiramisu	26 PLN
☼ Ø	Lody Ice cream Eiscreme	10 PLN

DZIECIĘCE KIDS KINDER

Rosół z makaronem	20 PLN
Chicken broth with noodles	
Brühe mit Nudeln	
🌿 Tradycyjna zupa pomidorowa	20 PLN
Traditional tomato soup	
Tradition Tomatensuppe	
🌿 Zupa jarzynowa	20 PLN
Vegetable soup	
Yarry-Aufhängung	
Penne w sosie śmietanowo-pomidorowym z kurczakiem	25 PLN
Penne with chicken in cream and tomato sauce	
Penne in Sahnesoße und Tomatensoße mit Huhn	
Dorsz smażony, frytki, mizeria	32 PLN
Battered cod with chips and grated cucumber with sour cream and chives	
Gebratener Kabeljau, Pommes frites, Mizzle	
Kurczak w panierce, ziemniaki purée, warzywa sezonowe z masłem	32 PLN
Breadcrumbs chicken breast with pureed potatoes	
and seasonal vegetables with butter	
Gebackenes Hähnchen, Kartoffelpüree, Gemüse der Saison mit Butter	
🌿 Frytki	20 PLN
French fries Pommes frites	